DIALOG(R)File 352:Derwent WPI (c) 2001 Derwent Info Ltd. All rts. reserv.

007567200

WPI Acc No: 1988-201132/198829

Increasing saltiness of common salt - by adding thaumatin Patent Assignee: SAN-EI CHEM IND LTD (SANE)

Number of Countries: 001 Number of Patents: 002

Patent Family:

Patent No JP 63137658 Date Kind Kind Applicat No. JP 86285226 JP 86285226 A 19880609 19861128 198829 B Α JP 95083690 B2 19950913 19861128 199541

Priority Applications (No Type Date): JP 86285226 A 19861128

Patent Details:

Main IPC Filing Notes

Patent No Kind Lan Pg JP 63137658 A 2

2 A23L-001/237 Based on patent JP 63137658 JP 95083690 B2

Abstract (Basic): JP 63137658 A The method includes adding thaumatin to common salt or saline

USE/ADVANTAGE - By adding 0.01-0.1% of thaumatin to common salt,

the saltiness can be increased.

Derwent Class: D13

International Patent Class (Main): A23L-001/237

International Patent Class (Additional): A23L-001/03; A23L-001/23

⑩日本園特許庁(JP)

(1) 特許出願公開

母公開特許公報(A)

昭63-137658

@Int_CI_"

鐵別記号

庁内整理番号

❷公開 昭和63年(1988)6月9日

A 23 L 1/237

2104-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全2頁)

公発明の名称 食塩の塩辛度の増加法

到特 頤 昭61-285226

❷出 顧 昭61(1986)11月28日

6発明者 中川 **経**

大阪府登中市野田町16番4号

①出 顧 人 三栄化学工業株式会社 大阪府登中市三和町1丁目1番!!号

6F) AU &

1.発明の名称

食塩の塩辛度の増加法

2.特許請求の証題

食塩又はその水溶液にソーマチンを添加すると とを特徴とする食塩の塩辛度増加法。

3. 範明の詳細な説明

〔産策上の利用分野〕

この 専明社会品に係るものであって、 食塩の塩 辛さの皮合を増加させることを目的とする。

(従来.の伎術)

食塩の塩率さの度合即ち塩辛度を増加させるには、食塩の使用量を増すという方法、含有不適物、例えば塩化マグキシワム、供酸カルシウム等を除去、料製するという方法及び食母を恐加するという方法が知られているだけで、それは外の方法は知られていない。

との見明は、同一量の食塩を使用して、その有 する塩率度を、工泉的に有料に増加させることを 目的とする。 以下に詳しくとの発明を説明する。

(格明が解決するための手段)

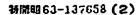
との発明は、塩辛度を増加するために増加剤を採用するものであって、それはソーマチンである。 ソーマチンの使用量は食塩に対する約1/1000 以下量でよい。この範囲において、殊に約1/1000 ~1/1000の範囲が目的にとって育効である。

食塩は、その形骸が、弱状、溶液状のいずれでもよい。また、他競金品、例えば、食物、硬製品、その他の食品であって、食塩を含有するものに添加してもよい。ソーマテンの使用競球は、食塩が弱状の場合は、その要面にソーマチンを吸形させる又は過数するなど食塩の表面をコーティングする、又物体混合してもよい。

ことにとの発明は目的を逃し終える。

(苑明の効果)

ソーマチンは、周知の過り、甘味料の1風でもるが、この差明におけるソーマチンの使用放は、 甘味料としての使用気にはおよばない。 そして塩 辛茂の増加にのみ寄与する。



さらに、食塩にとの発明にかけるソーマナン使 用量を設加したものは、塩辛度の増加以外には、

何毎の思作用ないし、悪性質を示さない。

以下に実施例をもってとのことを詳しく説明す

突縮例1

積製塩 0.8%(重量、以下同じ)溶液にソーマ チンを強々硬度に添加したものの塩辛度を官能検 至(男性 6 人、女性 5 人、平均年全 2 多才)によ

なか比較背限品としては、Q8%を基準をして、 0.2の刻みの精製塩溶液をかいた。

その時果は歳付の第1日に渡る。

端製態 0.5 % 天 解胶 に各種 甘味料(ソーマチン ,カリンナトリウム)を各甘味、設は、味の出な い量である0.0001% 原加したものの塩辛度を食 能検告(勇 5 人、女 5 人平均年令 2 3 才) により

その結果は次の通りであった。

各個試料感動化よる精製塩の塩辛度の変化

1	A 4 N B						
以 日 交通報	0.5	0.475	0.4 8	0425	0.4	0.3 1 5	0.86
ソーマチン	8	0	2	8	4	1	•
カゼインナトリウ ム	10	٥	0	0	0	0	0
B) \$27	10	0	0	•	0	0	a
グリタルリチン	10	0	۰	0	0	•	q
タッカリンナトリクム	20	•	0	•	0	Œ	

ソーマチンは外の物質は何等、塩辛佐の増加に

4.図面の顧単な説明

図団は、ソーマチン彫加による塩辛度の変化を 示すグラフである。

> **转胜图人** 三荣化学工策株式会社

